



Erdbeer Cheesecake

Ergibt eine Torte mit dem Durchmesser 24 cm, Backtemperatur 190°C

Zutaten Biskuit:

6 Stück Eier Größe M
150g Birkenzucker
1 Prise Salz
120g Dinkelmehl Type 630
90g Maisstärke
120g Weidemilch Butter

Herstellung:

Mehl und Stärke in eine Schüssel sieben. Die Eier mit dem Birkenzucker und dem Salz in der Küchenmaschine aufschlagen. Die Butter schmelzen. Die Mehlmischung unter die Eimasse heben. Zum Schluss die flüssige Butter einlaufen lassen und vorsichtig melieren. Die Biskuitmasse in einen 22er Tortenring füllen und ca. 30 Minuten backen. Wird die Gebäckoberfläche zu schnell gebräunt, einfach mit einem Stück Alufolie oder Backpapierzuschnitt abdecken. Nach dem Erkalten aus der Form lösen und 1cm dicke Böden daraus schneiden. Böden, die nicht gebraucht werden, einfrieren.

Zutaten Erdbeergelee:

3 Blatt Gelatine
200g Erdbeerpüree

Herstellung:

Erdbeeren pürieren und Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken, lösen und unter das Erdbeerpüree rühren. Nach Bedarf und Süße der Erdbeeren, kann auch nachgesüßt werden.

Zutaten Erdbeer Cheesecake:

7 Blatt Gelatine
250g Frischkäse Doppelrahmstufe
100g Weidemilch
250g Erdbeerpüree
60g Birkenzucker
200g geschlagene Sahne

Herstellung:

Frischkäse mit dem Birkenzucker, der Milch und dem Erdbeerpüree vermischen und glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken, lösen und unter die Erdbeermasse rühren. Zum Schluss die aufgeschlagene Sahne unterheben.

Fertigstellung:

Einen 24er Tortenring fetten und die Innenseite des Rings mit Backpapier auslegen. Den 22er Tortenboden, 1cm dick, in den 24er Tortenring legen. Erdbeeren halbieren und an die Innenseite des Tortenrings stellen, zwischen Biskuit und Ring. Dann die Cheesecakemasse einfüllen. Glattstreichen und das Erdbeerpüree darauf geben. Mit einem Zahnstocher marmorieren. Die Torte 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring und das Backpapier vorsichtig lösen. Mit Erdbeeren belegen und mit zuckerfreiem Tortenguss abglänzen.